

Облікова картка ДіР



I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0221U103482

Державний реєстраційний номер: 0118U007220

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 21-02-2021

II. Етап виконання ДіР

Номер етапу: 1

Назва етапу: Розробка інноваційних технологій хліба і кондитерських виробів оздоровчого та дієтичного призначення

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Вид звітнього документа: Остаточний звіт

III. Відомості про виконавця ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380573378535, 0573367492

IV. Відомості про співвиконавців ДіР

V. Відомості про замовника ДіР

Повне найменування юридичної особи (або ПІБ фізичної особи): Харківський державний університет харчування та торгівлі

Код за ЄДРПОУ: 01566330

Місцезнаходження: вул. Клочківська, буд. 333, м. Харків, Харківський р-н., Харківська обл., 61051, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Розмір організації:

Телефон: 380573378535, 0573367492

VI. Джерела, напрями та обсяги фінансування ДіР

Підстава для проведення ДіР: 43 - власна ініціатива (якщо робота виконується з власної ініціативи за кошти виконавця НДР або безкоштовно)

Напрямок фінансування: 2.2 - прикладні дослідження і розробки

Джерела фінансування

7704 - власні кошти, кошти підприємств, установ, організацій, фізичної особи на виконання ініціативних робіт

Фактичний обсяг фінансування (тис. грн.): 3.000
--

VII. Відомості про ДіР

Назва роботи українською:

Розробка інноваційних технологій хліба і кондитерських виробів оздоровчого та дієтичного призначення

Назва роботи англійською:

Development of innovation technologies of bread and confectionery products for health and diet purpose

Реферат українською:

Розроблено технології житньо-пшеничного хліба оздоровчого призначення з додаванням шротів зародків пшениці та шроту плодів шипшини у кількості 10,0% та 4,8% від маси пшеничного борошна. Готові вироби мають більший, порівняно з контролем, вміст білку, харчових волокон, вітаміну Е, та мінеральних речовин. а також краще зберігають свіжість під час зберігання. Обґрунтовано технології мастики кондитерської з використанням натуральних кріас-порошків з чорноплідної горобини, суцвіття нагідок, листя кропиви та суданської троянди. Використання екстрактів кріас-порошків дозволяє отримати мастику з підвищеною харчовою цінністю, стійким кольором та високими споживчими властивостями. Розроблено технологію глазури кондитерської з додаванням порошків з виноградних кісточок. Доведено, що глазур має покращений вітамінний та мінеральний склад порівняно з традиційними видами цієї продукції. Розроблено технологію цукерок типу "Трюфель" з використанням нетрадиційного олійного насіння - насіння чіа. Застосування подрібненого насіння чіа дозволяє знизити щільність трюфельної цукеркової маси, забезпечити стабільність форми корпусів цукерок та запобігає міграції жирів у ході технологічного процесу. Обґрунтовано рецептуру та технологію безбілкового хліба з використанням мікробних полісахаридів. Додавання мікробних полісахаридів сприяє утворенню необхідних органолептичних показників безбілкового хліба на основі кукурудзяного крохмалю.

Реферат англійською:

The technology of rye-wheat healthy bread with the addition of wheat germ meal and rosehips meal in a quantity of 10.0% and 4.8% was developed. Finished products have a higher content of protein, dietary fiber, vitamin E, and minerals than controls, and also retain freshness better during storage. Confectionery mastic technologies with the use of natural cryopowders from chokeberry, calendula, nettle leaves and Sudan rose were substantiated. The use of extracts of cryopowders allows obtaining mastic with high nutritional value, stable color and high consumer properties. The technology of confectionery glaze with the addition of grape seed powders was developed. It is proved that the glaze has an improved vitamin and mineral composition compared to traditional types of this product. The technology of "Truffle" candies with the use of crushed chia seeds was developed. Their use allows to reduce the density of the truffle candy mass, to ensure the stability of the shape of candies and prevents the migration of fats during the technological process. The recipe and technology of protein-free bread with the use of microbial polysaccharides were substantiated. The addition of microbial polysaccharides promotes the formation of the necessary organoleptic quality indicators of protein-free bread based on corn starch.

Індекс УДК: 664.66:658.562.4, 664.665.001.76

Коди тематичних рубрик: 65.29.01.81

Керівники роботи

Власне Прізвище Ім'я По-батькові: Самохвалова Ольга Володимирівна

Науковий ступінь:

Вчене звання:

Ідентифікатор ORCID ID:

Додаткова інформація:

VIII. Наукова (науково-технічна) продукція (НТП)

Назва НТП українською: Технологія хліба житньо-пшеничного оздоровчого призначення з додаванням шротів зародків пшениці та шроту плодів шипшини.

Назва НТП англійською: The technology of rye-wheat healthy bread with the addition of wheat germ meal and rosehips meal.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів; 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива, виробництво борошняних кондитерських виробів і тістечок тривалого зберігання; 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукристих кондитерських виробів; 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Хліб житньо-пшеничний оздоровчого призначення з додаванням шротів зародків пшениці та плодів шипшини має підвищений вміст білку, харчових волокон, вітаміну Е, та мінеральних речовин, а також краще зберігає свіжість під час зберігання порівняно з контролем

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції: Спеціалізовані підприємства по випуску хлібобулочних і кондитерських виробів

Перспективні ринки: України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

Назва НТП українською: Технологія мастики кондитерської з використанням натуральних кріас-порошків з чорноплідної горобини, суцвіття нагідок, листя кропиви та суданської троянди.

Назва НТП англійською: Confectionery mastic technologies with the use of natural cryopowders from chokeberry, calendula, nettle leaves and Sudan rose

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів; 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива, виробництво борошняних кондитерських виробів і тістечок тривалого зберігання; 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукристих кондитерських виробів; 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Мастика кондитерська з натуральними кріас-порошками з чорноплідної горобини, суцвіття нагідок, листя кропиви та суданської троянди має високий вміст біологічно активних речовини та краще зберігає свіжість за рахунок використання натуральних барвників

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції: Спеціалізовані підприємства по випуску хлібобулочних і кондитерських виробів

Перспективні ринки: України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

Назва НТП українською: Технологія глазурі кондитерської з додаванням порошоків з виноградних кісточок.

Назва НТП англійською: The technology of confectionery glaze with the addition of grape seed powders.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів; 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива, виробництво борошняних кондитерських виробів і тістечок тривалого зберігання; 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукристих кондитерських виробів; 10.86 Виробництво дитячого

харчування та дієтичних харчових продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Глазурь кондитерська з додаванням порошоків з виноградних кісточок має підвищений вміст поліфенольних сполук, харчових волокон, більшу кількість заліза, кальцію, магнію, фосфору, цинку, марганцю, характеризуються більш багатим вітамінним складом порівняно з контролем

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції: Спеціалізовані підприємства по випуску хлібобулочних і кондитерських виробів

Перспективні ринки: України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

Назва НТП українською: Технологія цукерок типу "Трюфель" з використанням нетрадиційного олійного насіння - насіння чіа.

Назва НТП англійською: The technology of "Truffle" candies with the use of chia seeds.

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів; 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива, виробництво борошняних кондитерських виробів і тістечок тривалого зберігання; 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукристих кондитерських виробів; 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Цукерки типу "Трюфель" з використанням насіння чіа характеризуються більш високим вмістом білків, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, мінеральних речовин (K, Ca, Mg, P, Fe) та вітамінів (E, PP, B2). Також в нових цукерках уповільнюються окислювальні процеси під час зберігання

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів,

технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції: Спеціалізовані підприємства по випуску хлібобулочних і кондитерських виробів

Перспективні ринки: України

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

Назва НТП українською: Технологія безбілкового хліба з використанням мікробних полісахаридів

Назва НТП англійською: The technology of protein-free bread with the use of microbial polysaccharides

НТП, яку передбачалося створити:

Причини, через які НТП не було створено:

Отримані результати: Технології

Галузь застосування: 10.7 Виробництво хліба, хлібобулочних і борошняних виробів; 10.72 Виробництво сухарів і сухого печива, виробництво борошняних кондитерських виробів і тістечок тривалого зберігання; 10.82 Виробництво какао, шоколаду та цукристих кондитерських виробів; 10.86 Виробництво дитячого харчування та дієтичних харчових продуктів

Реєстраційний номер картки технології:

Опис НТП: Хліб безбілковий з використанням мікробних полісахаридів таких як ксантану, енпосану і гелану характеризується високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості

Соціально-економічна спрямованість НТП: Створення принципово нової продукції (матеріалів, технологій тощо) для забезпечення експортного потенціалу та заміщенню імпорту

Вплив НТП на довкілля:

Впровадження НТП: Впроваджено

Практична реалізація НТП

Початок етапу: 01.2019

Закінчення етапу: 12.2020

Споживачі продукції: Спеціалізовані підприємства по випуску хлібобулочних і кондитерських виробів

Характер співробітництва з інвестором

Потрібний обсяг інвестицій, тис. грн.:

Права, що надаються інвестору після завершення роботи:

Наявність бізнес-плану:

Техніко-економічне обґрунтування:

Потенціальний обсяг продажу, тис. грн.:

Очікуваний термін окупності (років):

Додаткова інформація:

IX. Бібліографічний опис

1. Shydakova-Kameniuka O., Shkliaiev O., Samokhvalova O., Artamonova M., Stepankova G., Bolkhovitina O., Rogova A. Harnessing the technological potential of chia seeds in the technology of cream-whipped candy masses // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and Equipment of Food Production. – Vol 2, No 11 (104). – 2020. – p. 52-60. DOI: 10.15587/1729-4061.2020.199923 (Scopus, Україна, стаття англійською мовою).
2. Shydakova-Kameniuka O., Shkliaiev O., Samokhvalova O., Artamonova M., Stepankova G., Bolkhovitina O., Rogova A. Estimation Of Oxidative Stability Of The Lipid Complex Of Creamy-Shaken Candies With Chia Seeds At Storage // "EUREKA: Life Sciences" Food Science and Technology. – Number 2. – 2020. – p. 54-62. (журнал, Естонія, стаття англійською мовою).
3. Олійник С.Г., Болховітіна О.І., Самохвалова О.В., Шидакова-Каменюка О.Г. Кваліметрична оцінка якості хліба пшеничного з додаванням продуктів переробки зародків пшениці. Випуск 2(32), – 2020. – С.
4. Гревцева Н.В., Брикова Т.М., Городиська О.В. Вплив виноградних порошоків на якість та властивості кондитерської продукції. – С.
5. Недвіга С.В. (Кер. Степанькова Г.В.) Житній хліб з використанням шроту плодів шипшини та шроту зародків пшениці / Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді: Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2020р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О.І.Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 42.
6. Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М., Рогова А.Л. Дослідження впливу насіння чіа на якість кремово-збивних цукеркових мас. – Ч. 1. – С. 136-138.
7. Кучерук З.І., Бондар М.С. Використання борошна сорго в технології безбілкових і безглютенових хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. – Ч. 1. С.83-84.
8. Городиська О.В., Гревцева Н.В. Дослідження гранулометричного складу виноградних порошоків в технології кондитерської глазурі // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції у 2-х т. – Чернівці : ЧНТУ, 2020. – Т. 1. – С. 254-255.(Україна)

Х. Заключні відомості

Керівник юридичної особи

Черевко Олександр Іванович

д. т. н., 05.18.12

Перелік осіб-виконавців

Єрмоленко Валерія Валеріївна

Артамонова Майя Володимирівна

(к. т. н., 05.18.16)

Болховітіна Олена Іванівна

(к. т. н., 05.18.01)

Беликова Вікторія Вікторівна

Гревцева Наталія Вячеславівна

(к.т.н., 05.18.16)

Губський Сергій Михайлович

(к. х. н., 02.00.04)

Касабова Катерина Рубенівна

(к. т. н., 05.18.01)

Кучерук Зіновія Іванівна

(к.т.н., 05.18.16)

Лапицька Надія Василівна

Мельник Катерина Ігорівна

Недвіга Світлана Вікторівна

Олійник Світлана Георгіївна

(к.т.н., 05.18.16)

Степанькова Галина Вячеславівна

(к. т. н., 05.18.01)

Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна

(к. т. н., 05.18.16)

Шкляєв Олексій Михайлович

Шматченко Наталія Василівна

(к. т. н., 05.18.01)

Відповідальний за підготовку

Олійник Світлана Георгіївна

облікових документів

Телефон

+38 (057) 349-45-39

Реєстратор

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є
відповідальним за реєстрацію наукової
діяльності**

